



## SPICED TEA COOKIES

### Zutaten

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 gehäufter TL gemahlener Masala Chai, Artikel 18180 oder Zimttee, Artikel 18864 (je nach Geschmack kannst du bis zu 2 TL nehmen, wenn du ein intensiveres Aroma magst)
- Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 1 Prise Salz
- Optional: etwas gemahlener Anis für mehr Würze

### So wird's gemacht

1. Falls dein Tee noch nicht pulverfein ist, mahle ihn in einer Gewürzmühle oder im Mörser ganz fein.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Teepulver, Orangenschale und wahlweise Zimt und gemahlenen Anis vermischen. Kalte

Butter und das Ei dazugeben. Zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30–60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Teig auf leicht bemehelter Fläche ca. 3–5 mm dick ausrollen und ca. 40 Kekse ausstechen.
5. 8–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
6. Nach dem Auskühlen die Kekse mit Puderzucker bestreuen.

### Ingredients

- 250 g flour
- 100 g sugar
- 150 g cold butter
- 1 egg
- 1 heaped teaspoon ground Masala Chai, article 18180 or Cinnamon tea, article 18864 (adjust to taste; up to 2 tsp for stronger flavour)

- Finely grated zest of 1 organic orange
- Pinch of salt
- Optional: a little ground anise for more flavour

### This is how you do it

1. If your tea isn't already finely ground, grind it in a spice grinder or mortar until very fine.
2. Mix in a bowl flour, sugar, salt, tea powder, orange zest and optionally cinnamon and ground anise. Add the cold butter pieces and the egg. Quickly knead everything into a smooth dough.
3. Wrap the dough in plastic wrap and refrigerate for about 30–60 minutes.
4. Preheat oven to 180 °C (top/bottom heat) or 160 °C (fan). Roll out the dough until 3-5 mm thick and cut out around 40 cookies.
5. Bake for 8–12 minutes, until edges are lightly golden.
6. Once cooled, dust the biscuits with icing sugar.